Appareils pose libre

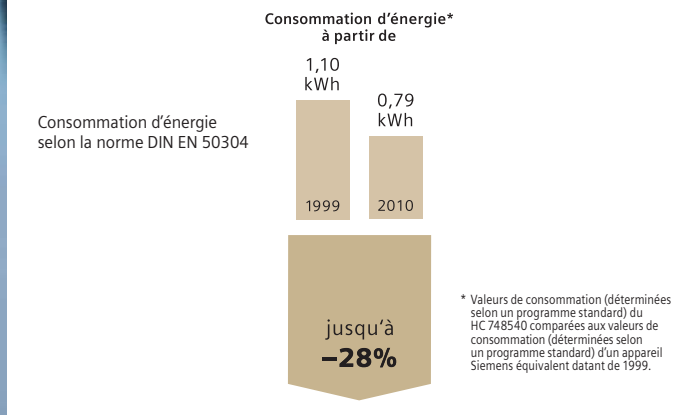
Cuisinières / Fours à micro-ondes

2011

Le futur s'installe chez vous.

SIEMENS

Réduction de la consommation des fours électriques.

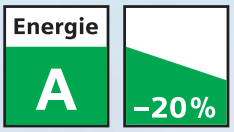


* Valeurs de consommation (déterminées selon un programme standard) du HC 748540 comparées aux valeurs de consommation (déterminées selon un programme standard) d'un appareil Siemens équivalent datant de 1999.

Bienvenue dans le monde de l'électroménager moderne. Bienvenue chez Siemens.

"Le progrès au service de l'humanité", telle était l'idée que Werner von Siemens se faisait de l'entreprise qu'il lança voilà plus de 160 ans. Pour les appareils électroménagers Siemens, cette philosophie se traduit par l'amélioration permanente des produits visant à satisfaire aux exigences strictes et multiples de la vie moderne. D'une part, grâce à un large éventail de possibilités d'applications spécifiques des appareils et, d'autre part, grâce à l'automatisation des fonctions sans oublier les lignes modernes et intemporelles.

Ces dernières années, Siemens a non seulement amélioré les propriétés techniques de ses fours, mais également réduit leur consommation d'énergie. Il est donc deux fois plus intéressant de remplacer un vieil appareil.
Et si vous êtes prêt à suivre les quelques conseils qui suivent sur les économies d'énergie, vous pourrez même baisser votre consommation jusqu'à 30 % comparé à votre ancien four.



Par exemple, ne préchauffez plus votre four pour cuire et rôtir, et tenez toujours la porte du four fermée, parce qu'en l'ouvrant constamment, il y aura une perte de chaleur et l'appareil devra consommer de l'énergie pour atteindre à nouveau la température souhaitée. Profitez également de la chaleur résiduelle et éteignez votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Découvrez les nouveaux appareils pose libre de Siemens. Quelles que soient vos exigences, Siemens a le produit qu'il vous faut, du plus polyvalent au plus spécialisé. Parce qu'avec Siemens, le futur s'installe chez vous.

Siemens. Le futur s'installe chez vous.

Décisive pour une préparation réussie: la simplicité d'utilisation.

Pour ne plus jamais se brûler les doigts: le four chariot.

Les grilles, tôles à pâtisseries et lèchefrites sont en effet fixées sur la porte et coulissent hors du four lorsque l'on ouvre celle-ci. Vous avez donc les mains libres pour retourner ou arroser votre rôti ou sortir votre plat une fois qu'il est cuit.
Tout cela sans devoir vous déplacer avec des grilles, ni mettre les mains dans la partie chaude du four.

four chariot

cookControl: la cuisson automatique – grâce à l'électronique.

Désormais, la grande cuisine est à portée de tous. Grâce aux programmes automatiques de Siemens, vous réussirez vos plats préférés à la perfection. Car vous disposez de 24 programmes électroniques pour la viande et le poisson. Sans compter que l'utilisation est un jeu d'enfant. Il vous suffit de sélectionner le programme, d'entrer le poids et de préciser vos préférences (par exemple, saignant ou à point) – votre four fera le reste.

Un cuiseur vapeur dans votre four.

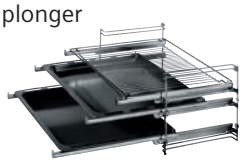
Le principe est tout simplement génial ! Grâce au HZ 24 D 300, on transforme en un clin d'œil un four classique Siemens en cuiseur vapeur. La cuisson délicate à la vapeur (100°C) conserve les éléments nutritifs, le goût et les couleurs des aliments. De plus, il n'est pas nécessaire d'ajouter de la matière grasse, ce qui est idéal pour une cuisine saine, avec des plats savoureux et pauvres en graisses.

Un atout pratique.

Le tiroir à accessoires équipé d'un rail vous offre un espace de rangement généreux dans la cuisine. Accessoires, vaisselle et grandes casseroles s'y logeront facilement.

Il s'extrait complètement du four: le triple rail télescopique.

Grâce au triple rail, vous pouvez extraire complètement vos tôles de cuisson, vos grilles ou votre lèchefrite universelle, sur trois niveaux et ce, sur une distance pouvant atteindre 17 cm de plus qu'avec des rails télescopiques traditionnels. Le tout sans risque de basculement, les rails télescopiques se fixant solidement et en toute simplicité dans leurs glissières. Vous n'aurez plus à plonger les mains dans le four brûlant pour arroser un rôti, par exemple.



Le rail télescopique existe également à 2 niveaux pour un double confort de cuisson.

Vous actionnerez toujours le bon bouton: symControl avec boutons rotatifs escamotables.

Avec les cuisinières Siemens, les boutons sont agencés symétriquement. L'utilisation est intuitive: avec les boutons de gauche, vous cuisinez à gauche, avec ceux de droite vous cuisinez à droite. Et lorsque vous ne cuisinez pas, vous faites disparaître les boutons rotatifs en position "Arrêt" dans le panneau de commandes. Vous voyez ainsi en un clin d'œil si votre cuisinière est bien éteinte et évitez toute mise en marche accidentelle.

Ne croyez pas que tous les fours se ressemblent.

A chacun son four.

Siemens propose un choix de cuisinières dont le four répond aux exigences spécifiques de chaque cuisinier, qu'il soit adepte des gâteaux ou des grillades.

FOUR ÉLECTRIQUE	Four conventionnel	Four universel	Four universel PLUS
Chaleur voûte/sole	■	■	■
Air pulsé 3D Plus	–	–	■
Air pulsé	–	■	–
Pizza	–	–	■
Chaleur de sole	■	■	■
Gril & air pulsé	–	■	■
VARIO-gril grande surface	■	■	■
VARIO-gril petite surface	■	–	■
Décongélation	–	–	■

Plein feu sur les différents modes de cuisson:

Chaleur voûte/sole.

Mode de cuisson classique et efficace pour les recettes traditionnelles. Spécialement adapté à la préparation de viandes maigres, de pain et de gratins.

Air pulsé 3D Plus.

Gâteaux, biscuits ou pizzas – la fonction "Air pulsé 3D Plus" est le mode de cuisson idéal pour toutes les pâtes. Et ce, que vous cuisiez sur une seule tôle à pâtisserie ou sur plusieurs simultanément. La répartition novatrice de la chaleur dans la cavité vous permet d'obtenir un résultat toujours parfait. Sur 1, 2 ou 3 niveaux.

Pizza.

Idéal pour les surgelés comme les pizzas ou les frites. Pour produire rapidement la chaleur supplémentaire requise, vous pourrez également activer la fonction Air pulsé 3D via la chaleur de sole.

Chaleur de sole.

Le mode de cuisson spécial pour chauffer par le bas.

Gril & air pulsé.

Ce mode de cuisson permet de rôtir de grosses pièces, par exemple un canard ou une oie, comme sur un tourne-broche. Le gril et le ventilateur s'enclenchent à tour de rôle – ce qui permet de réduire les projections de graisse.

VARIO-gril grande surface.

Pour réaliser des grillades parfaites au four. Avec un réglage de trois intensités différentes, ce gril est idéal pour la préparation de plats nécessitant une chaleur intense (par exemple les steaks) ou une légère coloration (les gratins). Sa grandeur permet de cuire simultanément 4 à 6 steaks.

VARIO-gril petite surface.

Avec le Vario-gril petite surface, seul l'élément central du gril est employé. Idéal pour des quantités plus petites, par exemple 4 toasts.

Décongélation.

Cette fonction permet une décongélation rapide préservant les aliments. Un ventilateur placé sur la paroi arrière brasse l'air du four en vue de dégeler uniformément le plat.

activeClean: fini le nettoyage fastidieux de la cuisinière grâce au nettoyage automatique du four.

Par simple pression sur un bouton, vous avez deux heures devant vous, par exemple pour regarder la télévision. Pendant ce temps, tous les résidus de cuisson sont soumis à des températures élevées et sont réduits en cendres.
Il vous suffit de passer un chiffon et le tour est joué. Ce procédé évite le nettoyage fastidieux ainsi que l'emploi de sprays nettoyants ou autres détergents chimiques. activeClean est une exclusivité Siemens, de même que les accessoires compatibles activeClean, comme la lèchefrite universelle, la grille et la tôle de cuisson.

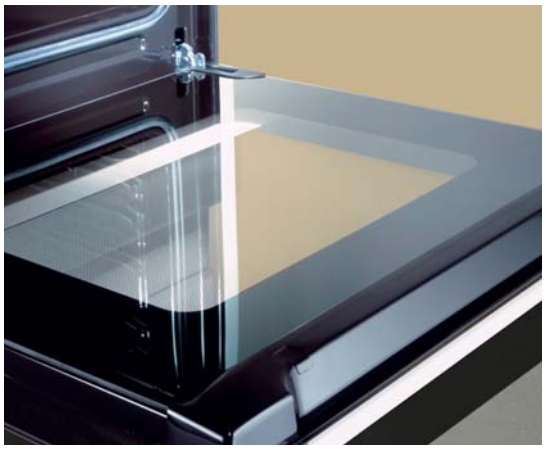
activeClean

Pour passer moins de temps à nettoyer votre four:
le système de nettoyage ecoClean.

Certains fours sont équipés d'une paroi arrière pourvue du revêtement novateur ecoClean. Composé de minuscules billes de céramique, le revêtement permet d'absorber les salissures, de les désagréger et de réduire les mauvaises odeurs de 80 %.

Clair, brillant et facile à nettoyer: le titanGlans Email.

Tous les fours sont équipés d'un émail clair et moderne qui réfléchit davantage la lumière et offre une plus grande luminosité. Et pour que rien ne vienne troubler cette clarté, ce revêtement spécial est particulièrement résistant aux marques laissées par les fruits et les acides.



Pour surveiller aisément la cuisson:
la porte intérieure lisse en verre plein.

La paroi intérieure de la porte du four se compose d'un panneau entièrement vitré. Entièrement lisse, elle est très facile à nettoyer et, si nécessaire, elle peut même être démontée. De plus, une fois ouverte, elle peut également servir de support pour déposer les plats. Sur les appareils sans activeClean, toute la porte intérieure se compose d'une vitre plane. Sur les appareils avec activeClean, la forme de la vitre est telle que la paroi intérieure de la porte s'intègre complètement dans le four.

Cuisinières électriques.

HC 748541
Cuisinière électrique – Inox

€ 1.599,99*

NEW – ***HC 748540*** *(appareil identique): livré jusqu'à épuisement du stock.*

Induction

Table de cuisson vitrocéramique à induction

- 4 zones de cuisson à induction
- Fonction powerBoost pour toutes les zones de cuisson à induction
- Commande par capteurs mono touchSlider
- Minuterie pour chaque zone de cuisson
- wipeGuard: verrouillage des commandes durant 30 secondes
- Témoins lumineux de chaleur résiduelle à 2 niveaux pour chaque zone de cuisson
- Four universel PLUS
- 8 modes de cuisson: Chaleur voûte/sole, Chaleur sole, Air pulsé 3D, Position Pizza, Décongélation, Gril & air pulsé, VARIO-gril grande surface, VARIO-gril petite surface
- Four XXL - 67 litres[1)]
- Horloge électronique
- Façade froide: 50°C (four à 180°C)
- Paroi arrière équipée avec ecoClean
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfant: fonction clef

Cuisiner et nettoyer sans peine: les tables de cuisson en vitrocéramique highSpeed.

Toutes les cuisinières vitrocéramiques highSpeed possèdent des zones de cuisson super-rapides. De plus, grâce à la zone extensible, vous chaufferez de manière optimale vos poêles ovales, et vous cuisinerez de manière particulièrement économique sur les zones de cuisson variables à double circuit en choisissant entre les deux tailles de zones en fonction de votre casserole. Chaque zone de cuisson highSpeed dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle qui permet d'éviter les brûlures et d'économiser l'énergie: tant que l'indicateur est allumé, utilisez la zone de cuisson (sans la rallumer) pour maintenir le contenu d'une casserole au chaud ou faire fondre un nappage.
De plus, les tables de cuisson vitrocéramiques sont particulièrement faciles à garder propres – même en cas d'utilisation intensive. Un simple chiffon humide suffit. Néanmoins, les détergents spéciaux et les grattoirs appropriés conviendront pour le nettoyage en profondeur.

Table de cuisson vitrocéramique à induction.
Immédiatement chaud, immédiatement froid.

Grâce au champ magnétique qui s'opère par contact entre la zone de cuisson et la casserole, seul le fond de celle-ci chauffe. La table de cuisson, elle, reste relativement froide. Vous pouvez ainsi régler la température avec une extrême précision.
Idéal pour préparer des plats à la perfection. Plus rapide que le gaz, plus pratique que les zones highSpeed et sûr à 100 %. Pour tous ceux qui exigent le meilleur.

Induction

Pour plus d'informations techniques sur ces appareils, consultez le tableau pages 14 - 15.

HC 854581
Cuisinière électrique – Inox

€ 1.499,99*

NEW – ***HC 854580*** *(appareil identique): livré jusqu'à épuisement du stock.*

partnerProgram

Energie A –10%

activeClean

four chariot

Table de cuisson vitrocéramique et four chariot

- 4 zones highSpeed, dont 1 zone variable et 1 zone extensible
- Témoins de chaleur résiduelle
- Four universel PLUS
- 8 modes de cuisson: Chaleur voûte/sole, Chaleur sole, Air pulsé 3D, Position Pizza, Décongélation, Gril & air pulsé, VARIO-gril grande surface, VARIO-gril petite surface
- cookControl: 24 programmes automatiques
- Four XXL - 67 litres[1)]
- Four chariot softClose
- Horloge électronique
- Façade froide Confort: 40°C (four à 180°C)
- activeClean - nettoyage pyrolytique
- Préchauffage rapide automatique
- Sécurité enfant: fonction clef

HC 744540
Cuisinière électrique – Inox

€ 899,99*

Energie A –20%

Table de cuisson vitrocéramique

- 4 zones highSpeed, dont 1 zone variable et 1 zone extensible
- Témoins de chaleur résiduelle
- Four universel PLUS
- 8 modes de cuisson: Chaleur voûte/sole, Chaleur sole, Air pulsé 3D, Position Pizza, Décongélation, Gril & air pulsé, VARIO-gril grande surface, VARIO-gril petite surface
- Four XXL - 67 litres[1)]
- Façade froide: 50°C (four à 180°C)
- Horloge électronique
- Paroi arrière catalytique
- Préchauffage rapide automatique
- Sécurité enfant: fonction clef

HC 724261E
Cuisinière électrique – Blanc

€ 849,99*

NEW – ***HC 724260E*** *(appareil identique): livré jusqu'à épuisement du stock.*

Energie A –20%

four chariot

Table de cuisson vitrocéramique et four chariot

- 4 zones highSpeed, dont 1 zone variable et 1 zone extensible
- Témoins de chaleur résiduelle
- Four universel PLUS
- 8 modes de cuisson: Chaleur voûte/sole, Chaleur sole, Air pulsé 3D, Position Pizza, Décongélation, Gril & air pulsé, VARIO-gril grande surface, VARIO-gril petite surface
- Four XXL - 67 litres[1)]
- Four chariot
- Façade froide: 50°C (four à 180°C)
- Paroi arrière équipée avec ecoClean
- Préchauffage rapide

HC 724220
Cuisinière électrique – Blanc

€ 749,99*

Energie A –20%

Table de cuisson vitrocéramique

- 4 zones highSpeed, dont 1 zone variable et 1 zone extensible
- Témoins de chaleur résiduelle
- Four universel PLUS
- 8 modes de cuisson: Chaleur voûte/sole, Chaleur sole, Air pulsé 3D, Position Pizza, Décongélation, Gril & air pulsé, VARIO-gril grande surface, VARIO-gril petite surface
- Four XXL - 67 litres[1)]
- Façade froide: 50°C (four à 180°C)
- Paroi arrière catalytique
- Préchauffage rapide

[1)] Selon la norme EN 50304:2009.

*Prix marché conseillé au 01/04/2011. TVA et contribution Recupel € 1,00 incluses.

Cuisinières électriques, mixtes et à gaz.

HD 421210
Cuisinière électrique – Blanc

€449,99*

Table de cuisson avec zones en fonte

- Table cuisson émaillée avec 2 zones de cuisson rapides et 2 zones de cuisson normales
- Four conventionel
- 4 modes de cuisson: Chaleur voûte/sole, Chaleur sole, VARIO-gril grande surface, VARIO-gril petite surface
- Four XXL - 72 litres[1)]

Accessoire en option – HZ 319902: couvercle (avec charnières) pour la table de cuisson – € 82,99**

HP 243210E
Cuisinière à gaz – Blanc

€ 499,99*

Table de cuisson et four à gaz

- Table de cuisson à gaz avec 1 brûleur rapide, 2 brûleurs normaux et 1 brûleur économique
- Four à gaz conventionel / Gril électrique
- 2 modes de cuisson: Chaleur de sole, Gril variable grande surface
- Four XXL - 59 litres[1)]
- Horloge électronique
- Sécurité enfant, fonction clef
- Sécurité thermocouple

HR 745525E
Cuisinière mixte – Inox

€ 699,99*

Table de cuisson à gaz et four électrique

- Table de cuisson à gaz avec 1 brûleur rapide, 2 brûleurs normaux et 1 brûleur économique
- Allumage à une main
- Four universel PLUS
- 8 modes de cuisson: Chaleur voûte/sole, Chaleur de sole, Air chaud, Position Pizza, Décongélation, Gril ventilé infrarouge, Gril variable grande surface, Gril variable petite surface
- Four XXL - 67 litres[1)]
- Horloge électronique
- Préchauffage rapide
- Paroi arrière catalytique
- Sécurité enfant, fonction clef
- Sécurité thermocouple

HR 745220E
Cuisinière mixte – Blanc

€ 599,99*

Table de cuisson à gaz et four électrique

- Table de cuisson à gaz avec 1 brûleur rapide, 2 brûleurs normaux et 1 brûleur économique
- Allumage à une main
- Four universel PLUS
- 8 modes de cuisson: Chaleur voûte/sole, Chaleur de sole, Air chaud, Position Pizza, Décongélation, Gril ventilé infrarouge, Gril variable grande surface, Gril variable petite surface
- Four XXL - 67 litres[1)]
- Horloge électronique
- Préchauffage rapide
- Paroi arrière catalytique
- Sécurité enfant, fonction clef
- Sécurité thermocouple

Pour plus d'informations techniques sur ces appareils, consultez le tableau pages 14 - 15.

[1)] Selon la norme EN 50304:2009.

Cuisinières mixtes rangeCooker.

rangeCooker: pour cuisiner comme les professionnels.

Les cuisinières à gaz rangeCooker constituent une magnifique alternative aux cuisinières électriques. Grâce à leur taille professionnelle avec 6 brûleurs à gaz dont un wok et au four électrique universel avec 7 modes de cuisson, ces centres de cuisson offrent vraiment plus de possibilités et de liberté pour cuisiner. Et la finition en inox en fera un objet d'admiration dans toutes les cuisines.
Sans compter que les avantages de la cuisine à gaz – notamment la possibilité de régler la flamme avec une grande précision – accéléreront le pouls de tous les cuisiniers.

Plus de problèmes de place, grâce à la capacité du four.

Avec le rangeCooker, vous bénéficierez d'un espace professionnel pour cuire et rôtir. Car avec ses 90 cm de large, il offre un four d'un volume intérieur jusqu'à 103 litres. Idéal pour cuire de très grosses pièces à l'étouffée, comme un cochon de lait.
De plus, grâce à l'horloge électronique, vous pouvez déterminer avec précision l'heure de début et de fin de toutes les fonctions de votre four. Ainsi, vos plats seront toujours parfaits, même en votre absence.

HQ 745526E **€ 1.999,99***
rangeCooker – 90 cm de large – Inox

Table de cuisson à gaz et four électrique

- Table de cuisson à gaz avec 6 brûleurs:
  1 rapide, 3 normaux, 1 économique et 1 brûleur wok
- Allumage à une main
- Four universel
- 7 modes de cuisson: Chaleur de voûte/sole, Chaleur de sole, Air pulsé, Gril & air pulsé, VARIO-gril grande surface, VARIO-gril petite surface, Décongélation
- Four XXL - 81 litres
- Cavité catalytique
- Façade froide
- Horloge électronique
- Sécurité thermocouple

Accessoire en option – HZ 298117: anneau pour wok – € 40,99**

HQ 765507E **€ 1.399,99***
rangeCooker – 90 cm de large – Inox

Table de cuisson à gaz et four électrique

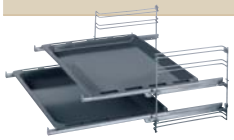
- Table de cuisson à gaz avec 6 brûleurs:
  1 rapide, 3 normaux, 1 économique et 1 brûleur wok
- Allumage à une main
- Four universel
- 7 modes de cuisson: Chaleur de voûte/sole, Chaleur de sole, Air pulsé, Gril & air pulsé, VARIO-gril grande surface, VARIO-gril petite surface, Décongélation
- Four XXL - 103 litres
- Horloge électronique
- Sécurité thermocouple

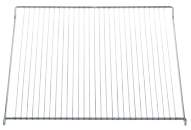
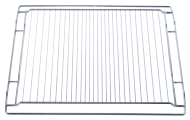
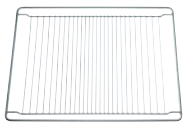
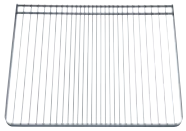
Accessoire en option – HZ 298117: anneau pour wok – € 40,99**

Schémas d'encastrement, voir page 15.

* Prix marché conseillé au 01/04/2011. TVA et contribution Recupel € 1,00 incluses. – ** Prix marché conseillé au 01/04/2011. TVA incluse.

Accessoires en option pour les cuisinières.

		HC 748540	HC 854580	HC 744540	HC 724260E	HC 724220	HD 421210	HR 745525E	HR 745220E	HP 243210E	Prix marché conseillés au 01/04/2011 (TVA incluse)
Rails entièrement télescopiques à 3 niveaux											
	HZ 338356	■		■		■	■	■	■		€ 154,99
Rails télescopiques à 3 niveaux											
	HZ 338352	■		■		■	■	■	■		€101,99
Rails télescopiques à 2 niveaux											
	HZ 338250	■		■		■	■	■	■		€ 81,99
Lèchefrite profi extra profonde											
	HZ 333000	■		■		■	■	■	■	■	€ 72,99
Couvercle pour lèchefrite Profi et universelle											
	HZ 333001	■		■		■	■	■	■	■	€ 46,99
Lèchefrite en verre											
	HZ 336000	■		■		■	■	■	■	■	€ 46,99
Plat en verre avec couvercle											
	HZ 915001	■	■	■	■	■	■	■	■	■	€ 41,99
Pierre à pizza											
	HZ 327000	■	■	■	■	■	■	■	■	■	€ 159,99
Moule à pizza émaillé, 35 cm de diamètre											
	HZ 317000	■	■	■	■	■	■	■	■	■	€ 25,99
Set cuiseur vapeur											
	HZ 24D300	■		■		■	■	■	■		€ 349,99

		HC 748540	HC 854580
Plaque émaillée			
	HZ 331000	■	
Tôle à pâtisserie émaillée c			
	HZ 341672**		■
Tôle à pâtisserie émaillée a			
	HZ 331010	■	
Lèchefrite universelle			
	HZ 332000	■	
	HZ 342072**		■
Lèchefrite universelle avec			
	HZ 332010	■	
Lèchefrite universelle avec			
	HZ 342012		
Grille pour lèchefrite unive			
	HZ 324000	■	■
Grille combi			
	HZ 334000	■	
Grille combi			
	HZ 334001		
Grille combi			
	HZ 344002		■

Fours à micro-ondes.

HC 744540	HC 724260E	HC 724220	HD 421210	HR 745525E	HR 745220E	HP 243210E	Prix marché conseillés au 01/04/2011 (TVA incluse)
■		■	■	■	■		€ 35,99
oulissant latéralement							
	■						€ 46,99
vec couche anti-adhésive							
■		■	■	■	■	■	€ 61,99
■		■	■	■	■	■	€ 30,99
	■						€ 33,99
couche anti-adhésive							
■		■	■	■	■	■	€ 61,99
couche anti-adhésive							
	■						€ 61,99
rselle							
■	■	■	■	■	■	■	€ 20,99
■		■	■	■	■		€ 28,99
						■	€ 28,99
	■						€ 20,99

**activeClean – pyrolytique

HF 24G541 € 239,99*
Inox

HF 24G241 € 199,99*
Blanc

Four à micro-ondes avec gril

- Four micro-ondes: 900 W
- 5 niveaux de puissance: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Gril de 1200 W
- Gril combinable avec 3 puissances de micro-ondes: 360/180/90 W
- Commande électronique conviviales avec bouton escamotable
- cookControl (8 programmes automatiques)
- Fonction mémoire: 1 position
- Display digital de l'heure
- Cavité laquée, 25 litres
- Plateau tournant en verre (31,5 cm)

HF 24M541 € 189,99*
Inox

HF 24M241 € 159,99*
Blanc

Four à micro-ondes

- Four micro-ondes: 900 W
- 5 niveaux de puissances: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Cavité laquée, 25 litres
- Commande électronique conviviales avec bouton escamotable
- cookControl (7 programmes automatiques)
- Fonction mémoire: 1 position
- Display digital de l'heure

*Prix marché conseillé au 01/04/2011. TVA et contribution Recupel € 1,00 incluses.

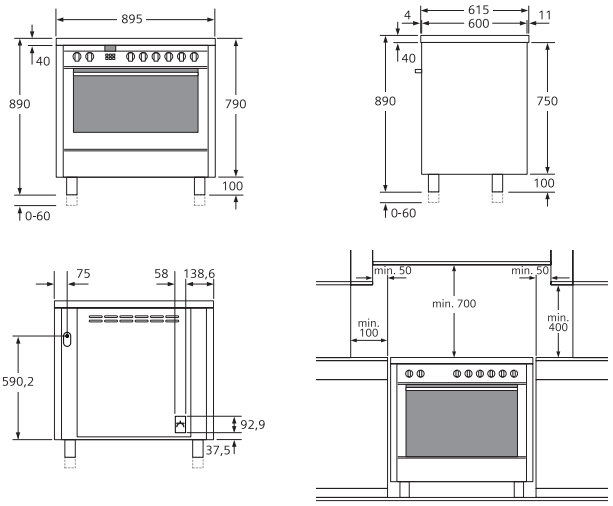
Tableau technique cuisinières.

Type de cuisinières			Electriques					
Référence			**HC 74854$^{0}_{1}$**	**HC 85458$^{0}_{1}$**	**HC 744540**	**HC 72426$^{0}_{1}$E**	**HC 724220**	**HD 421210**
Couleur			Inox	Inox	Inox	Blanc	Blanc	Blanc
Classe d'efficacité énergétique			A	A	A	A	A	A
Consommation d'énergie			A-20%	A-10%	A-20%	A-20%	A-20%	A-20%
Dimensions de l'appareil								
Hauteur		mm	850	850	850	850	850	850
Largeur		mm	600	600	600	600	600	600
Profondeur		mm	600	600	600	600	600	600
Profondeur de l'appareil avec porte entièrement ouverte		mm	1050	1110	1050	1110	1050	1050
Poids net		kg	55	71	47	67	48	41
Equipement de la table de cuisson								
Type de table de cuisson – Vitrocéramique / Inox / Emaillée			■ / – / –	■ / – / –	■ / – / –	■ / – / –	■ / – / –	– / – / ■
Type de zones de cuisson – Induction / highSpeed / Electrique / Gaz			■ / – / – / –	– / ■ / – / –	– / ■ / – / –	– / ■ / – / –	– / ■ / – / –	– / – / ■ / –
Zone avant gauche	Diamètre	cm	18	18	18	18	18	18
	Puissance	kW	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	2
Zone arrière gauche	Diamètre	cm	18	17 / 17 x 26	17 / 17 x 26	17 / 17 x 26	17 / 17 x 26	14,5
	Puissance	kW	1,8	1,6 / 2,4	1,6 / 2,4	1,6 / 2,4	1,6 / 2,4	1
Zone arrière droite	Diamètre	cm	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	22
	Puissance	kW	1,4	1,2	1,2	1,2	1,2	2
Zone avant droite	Diamètre	cm	22	12 / 21	12 / 21	12 / 21	12 / 21	14,5
	Puissance	kW	2,2	0,75 / 2,2	0,75 / 2,2	0,75 / 2,2	0,75 / 2,2	1,5
Zone avant centrale	Diamètre	cm	–	–	–	–	–	–
	Puissance	kW	–	–	–	–	–	–
Zone arrière centrale	Diamètre	cm	–	–	–	–	–	–
	Puissance	kW	–	–	–	–	–	–
Témoins de chaleur résiduelle			■	■	■	■	■	–
Supports de casseroles avec pieds en caoutchouc – En fonte / Emaillés			– / –	– / –	– / –	– / –	– / –	– / –
Equipement du four								
Volume[1)]			67	67	67	67	67	72
Parois de four lisses / Portes en verre plein			■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■
Cavité en titanGlans Email			■	■	■	■	■	■
Nettoyage intégré:								
- activeClean - nettoyage pyrolytique			–	■	–	–	–	–
- Paroi arrière ecoClean			■	–	–	■	–	–
- Paroi arrière catalytique			–	–	■	–	■	–
- Cavité du four catalytique			–	–	–	–	–	–
cookControl (programmes automatiques)			–	24	–	–	–	–
Consommation d'énergie en Chaleur de voûte/sole		kWh	0,89	0,95	0,89	0,89	0,89	0,79
Consommation d'énergie en Air pulsé		kWh	0,79	0,85	0,79	0,79	0,79	–
Eclairage du four			■	■	■	■	■	■
Gril			■	■	■	■	■	■
Horloge électronique			■	■	■	■	■	–
Tiroir de rangement			■	■	■	■	■	■
Accessoires inclus								
Tôle à pâtisserie émaillée			■	■	■	■	■	■
Grille			■	■	■	■	■	■
Lèchefrite universelle			■	■	■	■	■	–
Support pour cafetière espresso			–	–	–	–	–	–
Caractéristiques d'utilisation								
Température maximale de réglage du four		°C	300	300	300	270	270	270
Surface utile du gril		cm^2	1300	1300	1300	1300	1230	1230
Superficie d'une grande plaque de cuisson		cm^2	1350	1350	1350	1350	1350	1350
Durée de préchauffage		min.	5,9	5,7	5,8	6,5	5,9	8,3
Consommation d'énergie pour le nettoyage pyrolytique		kWh	–	2,95 / 4,7	–	–	–	–
Sécurité enfants: fonction clef			■	■	■	–	–	–
Sécurité thermocouple			–	–	–	–	–	–
Raccordement								
Puissance de raccordement électrique		W	10500	10900	11100	10900	10900	9300
Puissance de raccordement gaz		W	–	–	–	–	–	–
Tension		V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Fréquence		Hz	50	50; 60	50	50; 60	50	50
Equipée pour le gaz naturel (20 mbar)			–	–	–	–	–	–
Injecteur pour butane/propane (28-30/37 mbar) livré avec l'appareil			–	–	–	–	–	–
Divers								
Certificats de conformité			CE, VDE	CE, VDE	CE, VDE	CE, VDE	CE	CE

Schémas d'encastrement.

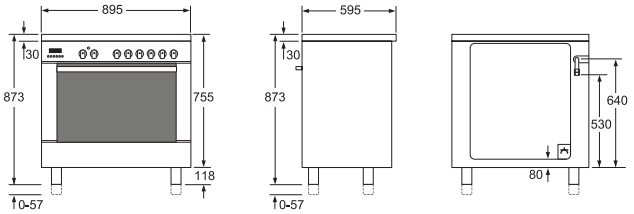
	Mixtes		Gaz	rangeCooker	
	HR 745525E	**HR 745220E**	**HP 243210E**	**HQ 745526E**	**HQ 765507E**
	Inox	Blanc	Blanc	Inox	Inox
	A	A	–	B	C
	A-20%	A-20%	–	–	–
	850	850	850	890	850
	600	600	600	895	900
	600	600	600	615	600
	1050	1050	1050	NC	NC
	51	50	46	93	71
	– / ■ / –	– / – / ■	– / – / ■	– / ■ / –	– / ■ / –
	– / – / – / ■	– / – / – / ■	– / – / – / ■	– / – / – / ■	– / – / – / ■
	–	–	–	–	–
	3	3	3	3,6	3,3
	–	–	–	–	–
	1,7	1,7	1,7	1,75	1,75
	–	–	–	–	–
	1,7	1,7	1,7	1,75	1,75
	–	–	–	–	–
	1	1	1	1	1
	–	–	–	–	–
	–	–	–	3	3
	–	–	–	–	–
	–	–	–	1,75	1,75
	–	–	–	–	–
	■ / –	– / ■	– / ■	■ / –	■ / –
	67	67	59	81	103
	■ / ■	■ / ■	■ / –	■ / NC	■ / NC
	■	■	■	NC	NC
	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–
	■	■	–	–	–
	–	–	–	■	–
	–	–	–	–	–
	0,89	0,89	–	NC	NC
	0,79	0,79	–	NC	NC
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
	■	■	■	3	2
	–	–	–	–	–
	–	–	–	■	■
	270	270	–	250	250
	1230	1230	–	1767	2730
	1350	1350	1350	1650	2320
	5,9	5,9	–	NC	NC
	–	–	–	–	–
	■	■	■	–	–
	■	■	■	■	■
	3200	3200	2350	2800	2800
	7400	7400	2350	12850	12550
	230	230	220-240	230	230
	50	50	50	50	50
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
	CE	CE	CE	CE	CE

NC = Non communiqué – [1)] Selon la norme EN 50304:2009.



Accessoire en option:
HZ 745090: panneau dorsal en inox (650 x 895 x 10 mm) – € 310,99*

HQ 745526E



HQ 765507E

Toutes les dimensions sont en mm.

* Prix marché conseillé au 01/04/2011. TVA incluse.

Le service clientèle du fabricant

Personne ne connaît votre appareil Siemens mieux que nous

Un service de qualité pour des produits de qualité:

- Accessible par téléphone **24 h/24** et **7 j/7**
- Nos services en ligne sont toujours accessibles via **www.siemens-home.be/fr/services**:
  - Réserver le passage d'un technicien et choisir la date qui vous convient le mieux
  - eShop Siemens pour vos pièces détachées, vos accessoires, vos sacs pour aspirateurs et vos produits d'entretien
  - Téléchargement de votre mode d'emploi
  - Prolongation de garantie: 2 ans de garantie légale + 3 ans de contrat de service
- 24 mois de garantie sur chaque réparation
- Réparation à domicile, également le samedi
- Nos propres spécialistes techniques, disponibles partout en Belgique
- Prise de contact directe entre notre technicien et vous, 30 minutes avant l'intervention

070/22.21.42 – www.siemens-home.be/fr/services

Votre revendeur Siemens:

Venez visiter notre showroom:

74 AVENUE DU LAERBEEK – 1090 BRUXELLES (Jette)

Heures d'ouverture:
Du lundi au vendredi: 10h00 - 18h00
Samedi: 10h00 - 16h00
Fermé les dimanches et les jours fériés

9 408 122 901. Avril 2011. Sous réserve de modifications et d'erreurs d'impression.
BSH Home Appliances s.a. – Avenue du Laerbeek 74 – 1090 Bruxelles

www.siemens-home.be